

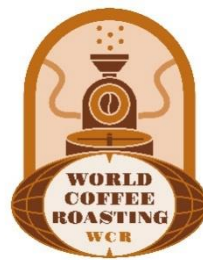


제2회 경기도 세계커피콩축제

2023 GYEONGGIDO WORLD COFFEE BEAN FESTIVAL

World Coffee Competition(WCC) powered by CCA

World Coffee Roasting Championship Rules & Regulations



주최: 시흥시, 경기관광공사 주관: 은계호수상인연합회 대회운영:CCA

- 목 차 -

1. 대회 개요
2. 참가 선수
3. 심사위원
4. 대회 진행
5. 심사 및 채점
6. 대회 생두 정보
7. 오리엔테이션
8. 사전 로스팅 및 장비

1. 대회 개요

1) 대회목적

- (ㄱ) 커피 로스팅의 올바른 정보 제공
- (ㄴ) 소비자가 직접 좋은 커피 생두를 선별하고 로스팅하는 문화 조성
- (ㄷ) 소상공인(로스터) 사업체의 경쟁력 향상을 통한 매출 증대
- (ㄹ) 좋은 커피를 위한 로스팅 기술 나눔

2) 대회명 : 2024년 WCC Roasting Championship

3) 주관 : 시흥시/ 경기관광공사

4) 대회운영 : 커피비평가협회(CCA)

5) 예선대회 접수 : 2024년 7월 8일(월) 00:00 ~ 2024년 8월 9일(금) 18시까지

6) 예선대회 원두 접수 마감일: 2024년 8월 21일 (수) 18시까지

(ㄱ) 예선대회 원두 접수 장소: 서울시 금천구 서부샛길 648, 704호 (가산동, 대륭테크노타운6차)

커피비평가협회(Coffee Critics Association)

(ㄴ) 예선대회 심사일: 2024년 8월 23일(금)

7) 예선대회 결과 발표 : 2024년 8월 26일 (월) 공식 홈페이지 공지 (www.ccacoffee.co.kr)

8) 본선대회 접수 : 2024년 8월 26일 (월) ~ 2024년 8월 30일 (금)

9) 본선대회 선수 오리엔테이션 : 2024년 9월 3일 (화) 20시 ~ 21시 (온라인 Zoom으로 진행)

10) 본선대회 : 2024년 9월 19일 (목) 오전 10시부터

<장소> 아마츄어작업실 시흥점 (경기 시흥시 은계중앙로 254 은계호수타운1)

11) 본선대회 심사 : 2024년 9월 21일 (토)

12) 본선대회 결과 발표 : 2024년 9월 23일 (월) 공식 홈페이지 공지 (www.ccacoffee.co.kr)

13) 시상식 : 2024년 10월 5일 (토) / 장소: 경기도 커피콩축제 특설무대

14) 시상 : 상위 3명 트로피와 인증서

2. 참가선수

1) 참가자격

- (ㄱ) 대한민국 국적을 가지고 있는 로스터 누구나 참가 가능하다. (성별/나이 제한 없음)
- (ㄴ) 해외 출국에 결격사유가 없어야 한다.
- (ㄷ) 외국인이 출전하는 경우, 대사관 및 영사관을 통해 신분 확인을 거친다.

2) 자격제한

- (ㄱ) 세계커피로스팅챔피언십에서 심사위원이나 운영위원으로 위촉된 사람은 선수로 참가할 수 없다.
- (ㄴ) 참가 선수는 대회에 대한 비방과 욕설을 하거나 사실과 다른 내용 유포 시 참가 자격이 박탈될 수 있다.
- (ㄷ) 참가 선수가 대회의 진행을 방해하는 경우 자격이 박탈될 수 있다.

3) 참가방법

- (ㄱ) 참가신청: 대회 참가를 위해서는 대회 공식 홈페이지에서 등록신청양식을 작성한 후 접수 마감일까지 참가비를 입금하여야 한다.
- (ㄴ) 참가비
 - ① 예선 : 선수 1인당 8만원 - 예선 공식 지정 생두 500g 포함
<입금계좌: 농협 301-0135-1509-01 / 예금주: 커피비평가협회>
 - ② 본선 및 결선 : 선수 1인당 10만원 -본선 및 결선 공식 지정 생두 500g 포함
<입금계좌: 농협 301-0135-1509-01 / 예금주: 커피비평가협회>
- (ㄷ) 신청서 작성 후 접수 마감일 전까지 참가비를 입금하지 않는 경우 신청이 취소된다.
- (ㄹ) 신청이 완료되면, 등록된 이메일 주소로 확인 메일이 발송된다.
- (ㄴ) 입금이 완료되면, 등록된 주소지로 생두가 배송된다.
- (ㄷ) 기타 대회 관련 문의: 대회 공식 카페(네이버) 게시판



4) 환불

(ㄱ) 참가비 입금 후 환불을 원하는 경우 예선 대회 접수 마감 전까지 신청해야 한다.

(ㄴ) 예선 대회 접수 마감 이후에는 환불이 불가하다.

3. 심사위원

1) 심사위원 구성

(ㄱ) 심사위원장은 대회를 주관하는 커피비평가협회(CCA)의 심의를 거쳐 위촉한다.

(ㄴ) 심사위원은 커피비평가협회의 공개 선발절차를 통해 선발한다.

(ㄷ) 심사위원은 브루잉, 로스팅, 테이스팅 분야 전문성을 차별적으로 보일 수 있는 자료를 커피비평가협회에 별도 제출할 수 있다.

2) 주의사항

(ㄱ) 심사위원은 항상 공정한 심사가 되도록 최선을 다한다.

(ㄴ) 심사기간동안 심사와 관련된 모든 내용은 외부로 유출할 수 없으며 심사 결과는 공식 발표가 있기 전까지 비밀을 유지해야 한다.

(ㄷ) 대회 중 참가 선수와 진행에 필요한 것 외 개인적이거나 불필요한 대화는 하지 않는다.

4. 대회 진행

1) 대회는 예선, 본선으로 나누어 진행한다.

2) 참가 선수는 주최측으로부터 대회용으로 제공된 공식 생두만을 사용해야 하며 그 외 다른 생두나 기타 재료를 사용하는 경우 심사에서 제외된다.

3) 참가 선수는 본인이 직접 로스팅한 원두만을 제출해야 하며 그렇지 않은 경우 심사에서 제외된다.

4) 생두 상태에서 최종 결과물(원두)이 나오는 과정까지 일체의 첨가물은 허용되지 않으며, 첨가물이 들어간 것으로 확인되는 경우 심사에서 제외된다.

5) 예선

- (ㄱ) 예선 대회 출품은 선수가 개별적으로 ①볶은 지정 원두와 작성된 ②로스팅 디자인 노트를 제출해야 한다.
- (ㄴ) 볶은 지정 원두의 출품은 주최측에서 제공한 봉투에 대회 공식 지정 생두를 로스팅하여 300g을 담아 밀봉 포장 후 제출한다. (관능 평가 비율 60%)
- (ㄷ) ‘로스팅 프로파일 디자인 양식’은 대회 공식 사이트(www.ccacoffee.co.kr)에서 서식을 다운로드해 작성한 후 출품하는 원두와 함께 제출해야 한다. (디자인 서식 평가 비율 40%)

< 로스팅 프로파일 디자인 양식 필수 입력 사항 >

- ① 출품번호, 성명
 - ② 사용한 로스터(Machine) 종류
 - ③ 로스팅 프로파일 기록 : 투입, 저점, dry end, 1st crack, 2nd crack(필요시), 배출
 - ④ 공식 생두에 대한 특성을 파악하여 기술
 - ⑤ 사용한 로스터의 특성과 로스팅 과정에 대한 기술
 - ⑥ 위와 같이 로스팅 프로파일 디자인한 이유 (200자 이내)
- (ㄹ) 출품번호는 선수가 임의로 정하여 표기하되 ‘알파벳 대문자+4자리 숫자’의 형태를 준수해야 한다. 예를 들어 ‘B+3375’와 같은 방식이다.(선수가 부여하지 않은 경우, 대회조직위측이 임의로 지정한다.)
 - (ㄴ) 밀봉포장 불량으로 배송과정에서 오염 발생 시 심사에서 제외되며, 책임은 참가자에게 있다.
 - (ㄷ) 예선 출품 전까지 생두의 추가 구매는 “빈스커넥션 네이버스토어”에서 구매할 수 있다.
(smartstore.naver.com/beansconnection)
 - (ㄹ) 예선 심사 결과 본선 참가자는 예선 결과 발표일 공식 홈페이지와 등록된 연락처 문자 전송으로 공지된다.
 - (ㅇ) 예선출품 원두는 2024년 8월 21일 (수) 18시까지 지정된 장소에 도착되어야 하며 이후 도착되는 출품 원두는 심사에서 제외된다. (환불 및 반송 불가)
 - (ㅈ) 출품 장소 정보

서울시 금천구 서부샛길 648, 704호 (가산동, 대림테크노타운6차) 커피비평가협회

전화번호 : 02-859-7787

6) 본선

(ㄱ) 본선은 예선을 통과한 15인이 대회 현장에서 로스팅 경연을 벌인다.

대회 장소 : 아마츄어작업실 시흥점 (경기 시흥시 은계중앙로 254 은계호수타운1)

(ㄴ) 경연순서 : 본선 참가 경기 순번은 참가비용을 결제한 순서의 역순으로 한다.

(가장 먼저 결제한 사람이 가장 마지막 순서로 배정)

(ㄷ) 참가자는 주최측에서 제공한 로스터(12페이지 참조)를 이용해 로스팅을 진행한다.

(ㄹ) 참가자는 자신의 경연시간 30분 전 대회장소에 도착한 후 이를 주최측에 알려야 하며, 그렇지 않은 경우 심사에서 제외된다.

(ㄴ) 본선 참가자는 도착을 알림과 함께 사전 연습 로스팅을 통해 로스터의 특성을 파악한 후 **로스팅 디자인 양식**을 본선 참가 전에 작성하여 심사위원에게 제출하여야 한다.

(ㄷ) 로스팅 디자인 양식을 제출하지 않은 경우 로스팅 디자인 양식에 배정된 비율의 점수(10%)는 0점 처리된다.

(ㄹ) 생두는 본선 대회 공식 지정 생두 500g이 제공된다.

(ㅇ) 경연에 주어지는 시간은 사전 준비시간 15분 시연시간 15분 등 총 30분으로 한다.

(ㄷ) 준비시간

① 로스터 전원은 켜져 있고, 열원은 꺼져 있는 상태로 매번 동일하게 준비된다.

② 준비시간은 선수의 타이머 터치로 시작하고 선수의 요청이나 15분 경과 후 심사위원의 요청으로 종료된다.

③ 준비시간이 시작되면 참가자 자신 외 제3자의 개입이나 도움은 허용되지 않으며, 개입이나 도움이 있다고 판단되는 경우 심사위원장의 판단에 따라 감점 또는 실격으로 처리될 수 있다.

④ 준비시간에 시연 로스팅을 위해 제공된 공식 생두의 선별작업을 할 수 있다.

⑤ 준비시간에 로스터기의 정비, 테스트 로스팅을 진행할 수 있다.

⑥ 준비시간 및 시연 로스팅을 위한 화력 ON/OFF는 본인의 판단에 따라 자유롭게 조절한다.

⑦ 준비시간 연습 로스팅에 사용된 볶은 원두는 선수가 직접 비치된 통에 폐기해야 한다.

(ㄹ) 시연 로스팅

- ① 시연 로스팅 시간은 선수의 타이머 터치로 시작하고 선수의 요청이나 15분 경과 후 심사위원의 요청으로 종료된다.
- ② 준비과정 종료 후 2분이 경과하면 심사위원에 의해 자동으로 시연시간이 시작된다.
- ③ 시연 로스팅이 시작되면 참가자 외 제3자의 개입이나 도움은 허용되지 않으며, 개입이나 도움이 있다고 판단되는 경우 심사위원장의 판단에 따라 감점 또는 실격으로 처리될 수 있다.
- ④ 시연 로스팅은 사전에 작성되어 제출한 로스팅 디자인에 따라 진행해야 하며 계획된 로스팅 디자인과 다르게 진행하는 경우 달라진 이유를 설명할 수 있어야 한다.
- ⑤ 참가자는 시연과정 중 로스팅 주요 포인트(투입온도/TP/Dry End/1차 크랙/배출)로 판단되는 지점에서 이를 심사위원에게 알려야 한다.
- ⑥ 시연 로스팅 시간내에 로스팅, 냉각을 완료하여 **생산된 원두 전체**를 지정된 용기에 담아 제출해야 하며, **생산 후 defect 제거는 허용되지 않는다.**
- ⑦ 시연 로스팅 시간 초과인 경우 매 10초마다 1점씩 감점되며 3분 초과하는 경우 실격 처리된다.

(ㄷ) 문제발생

- ① 선수는 로스터기 및 제공된 도구의 문제 발생 시 타임을 요구할 수 있다.
- ② 타임 요청 시 심사위원은 문제의 원인이 해소될 때까지 타이머의 작동을 중지한다.
- ③ 운영위원 및 심사위원은 문제의 원인을 점검하고 만약 선수의 실수로 판정되면, 타임 요청은 무효처리되며 중지되었던 시연 시간도 무효처리 된다.

5. 심사 및 채점

(ㄱ) 예선 채점 비율

만점에서 드립용 로스팅 완성도 60%, 로스팅 디자인 양식 작성 점수 40%로 나누어 채점한다.

(ㄴ) 본선 및 결선 채점 비율

만점에서 드립용 로스팅 완성도 60%, 로스팅 시연평가점수 30% 로스팅 디자인 양식 10%로 나누어 채점한다.

(ㄷ) 제출된 원두의 관능 평가는 블라인드 평가로 진행된다.



(ㄹ) 관능 평가는 종이필터를 사용한 브루잉 방식으로 커피와 물의 비율 1:15로 추출하여 평가한다.

(ㄷ) 제출한 원두의 결점두는 포함 여부 자체가 점수에 반영되지는 않으나 관능평가 시 포함되어 영향을 미치는 경우 감점될 수 있다.

(ㄴ) 관능 평가

① 척도 별 최저 5점부터 최고 9점까지 채점한다.

5점 : 거의 느껴지지 않음

6점 : 낮음

7점 : 보통

8점 : 좋음

9점 : 아주 뛰어남

② 평가 척도

A. 아로마 : 추출된 커피의 향을 말하는 것으로 강도, 복합성, 선명성 등을 평가한다.

B. 맛의 명료성 : 추출된 커피의 맛의 윤곽, 강도를 평가한다.

C. 맛의 복합성 : 맛의 종류가 다양하고 조화로운 정도를 평가한다.

D. 맛의 균형 감 : 특정 맛이 과도하게 도드라지지 않고 다양한 맛의 정도가 고르게 표현되는 정도를 평가한다

E. 촉감의 퀄리티 : 추출된 커피의 두께감과 질감을 평가하는 것으로 두께 감이란 무게감과 점성(Body)을 말하며, 질감(texture)은 끈끄러움, 부드러움에 해당하는 감각을 말한다. (예: "거친", "크리미", "실키", "라운드")

F. 향과 맛의 지속성: 입에서 커피가 떠난 후에 남아있는 향과 맛의 정도를 말한다.

G. 로스트 결점 : 로스팅 과정에서 발생하는 여러 결점을 말하는 것으로 평가항목은 다음과 같다.

- ◆ 덜 익은 맛 (underdevelopment)
- ◆ 베이크드 (baked)
- ◆ 탄 맛 (burnt)

- ◆ 거친 맛 (Rough)
- ◆ 떫은 맛 (astringent)
- ◆ 날카로운 신맛 (sour)
- ◆ 찝 향 (beany)
- ◆ 젓은 나무 (woody)
- ◆ 종이 향 (papery)
- ◆ 날카로운 촉감 (acid)
- ◆ 재 같은 (ash)
- ◆ 고무 향 (rubber)
- ◆ 소독내 (medicinal)

(스) 시연 로스팅 평가

① 시연 로스팅 과정의 평가 기준은 다음과 같다

- A. 사전에 작성된 '로스팅 디자인'에 따라 진행되는가?
- B. 주요 포인트(투입온도/TP/Dry End/1차 크랙/배출)를 확인하고 심사위원에게 알림
- C. 생두 투입 후 호퍼를 확인하는가?
- D. 로스팅 시작 전 생두를 호퍼에 올리는 시기 (15초 이내)
- E. 로스팅 시작과 함께 타이머 작동하는가?
- F. 생두 투입 후 호퍼 게이트 확인하는가?
- G. 에어플로우를 로스팅과 냉각에 따라 적절하게 조절하는가?
- H. 냉각은 적절하게 충분히 하고 있는가?
- I. 샘플러를 필요에 따라 적절하게 사용하는가?
- J. 배출 후 화력을 끄는가?
- K. 배출 완료 후 배출구를 즉시 닫는가?
- L. 냉각 후 무게측정을 통해 생산량을 점검하는가?
- M. 로스팅 동안 프로파일을 기록하는가?

(o) 로스팅 디자인 양식 평가

① 로스팅 디자인 양식 평가 기준은 다음과 같다

- A. 요청된 모든 항목에 대한 작성여부 (단, 2차 crack은 필요시에 한하여 작성)
- B. 공식 생두에 대한 특징
- C. 로스팅 과정을 증명 가능한 사실에 근거하여 작성
- D. 디자인 양식에 작성된 관능의 특징과 심사 평가의 일치 정도

6. 대회 생두 정보

1) 예선: 1종

Ethiopia Guji Shakiso district, Tero village, Hunde Gudina farm G1(washed)/Heirloom

2) 본선 및 결선: 1종

Ethiopia Guji Uraga district, Burhanu Tekle farm G1(natural)/Heirloom

7. 오리엔테이션

1) 대회 본선 참가 선수들은 주최측이 지정한 날짜에 개최하는 온라인 오리엔테이션에 참가해야 한다.

2) 오리엔테이션에는 다음과 같은 내용이 포함된다

(ㄱ) 본선 시연 방식 설명

(ㄴ) 연습 로스팅 관련 설명

(ㄷ) 질의 응답

8. 사전 연습 로스팅 및 장비

1) 사전 연습 로스팅

(ㄱ) 본선 및 결선 참가 15인은 연습 로스팅 기회를 갖게 된다.

(ㄴ) 연습 로스팅 날짜 : 2024년 9월 7일 (토) ~ 2024년 9월 11일 (수) 중 택 1 예정

정확한 날짜와 시간은 본선 오리엔테이션에서 공지

(ㄷ) 연습 로스팅 장소 : 서울시 금천구 서부샛길 648, 704호 (가산동, 대림테크노타운6차)

커피비평가협회

(ㄷ) 연습 로스팅 시간 및 비용 : 1인 60분 / 사용료 1만원

(ㄹ) 연습 로스팅 생두는 개별적으로 준비해야 하며 필요에 따라 현장에서도 구입할 수 있다.

2) 로스팅 장비 : Kamel Cube Roaster JW-G300

